

**PENGARUH PROPORSI TALAS : TEPUNG TAPIOKA  
DAN PENAMBAHAN  $\text{NaHCO}_3$  TERHADAP KARAKTERISTIK  
KERIPIK SIMULASI TALAS**

**SKRIPSI**



**Disusun oleh :**

**OKKY WAHYU PAMUNGKAS**

**NPM : 0233010035**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"  
JAWA TIMUR  
SURABAYA  
2010**

**PENGARUH PROPORSI TALAS : TEPUNG TAPIOKA DAN  
PENAMBAHAN  $\text{NaHCO}_3$  TERHADAP KARAKTERISTIK  
KERIPIK SIMULASI TALAS**

**HASIL PENELITIAN**

Diajukan Untuk Melengkapi Tugas – tugas dan  
Memenuhi Syarat – syarat Guna Mencapai  
Gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

**OKKY WAHYU PAMUNGKAS**

**NPM: 0233010035**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “ VETERAN “  
JAWA TIMUR**

**2010**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**HASIL PENELITIAN**

**PENGARUH PROPORSI TALAS : TEPUNG TAPIOKA DAN  
PENAMBAHAN  $\text{NaHCO}_3$  TERHADAP KARAKTERISTIK  
KERIPIK SIMULASI TALAS**

Oleh :

**Okky Wahyu Pamungkas**

**NPM: 0233010035**

Telah di setuju dan diterima oleh :

**Dosen Pembimbing I**

**Dosen Pembimbing II**

**Rosida, STP., MP**  
**NPT. 957 100 044**

**Dra Djariyah, MP**  
**NIP.030 212 017**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “ VETERAN “  
JAWA TIMUR  
2010**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkah dan rahmat sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul Pengaruh Proporsi Talas:Tepung Tapioka Dan Penambahan  $\text{NaHCO}_3$  terhadap Karakteristik Keripik Simulasi Talas

Penyusunan laporan ini untuk memenuhi tugas dan melengkapi syarat memperoleh gelar sarjana Teknologi Pangan pada Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Terselesainya skripsi ini tidak lepas dari bimbingan, bantuan serta informasi dari semua pihak yang membantu. Melalui kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Ir. Sutiyono, MT selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri UPN “Veteran” Jatim.
2. Ibu Sudaryati HP, MP Selaku Ketua Jurusan Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jatim.
3. Ibu Roshida,STP, MP selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan mengarahkan sehingga dapat terselesaikan laporan ini.
4. Ibu Dra. Jariyah, MP, selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing serta memberikan semangat sehingga dapat terselesaikan laporan ini.
5. Seluruh Dosen dan Staff di Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri UPN “Veteran” Jatim.

6. Keluarga yang telah memberikan dukungan moril serta materiil sehingga dapat terselesaikan laporan ini.

7. Semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan laporan ini masih sangat jauh dari sempurna serta masih memerlukan saran kritik dari semua pihak, akan tetapi penulis berharap laporan ini bermanfaat, terutama bagi mahasiswa jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri UPN "Veteran" Jawa Timur.

Penulis

# **PENGARUH PROPORSI TALAS : TEPUNG TAPIOKA DAN PENAMBAHAN NaHCO<sub>3</sub> TERHADAP KARAKTERISTIK KERIPIK SIMULASI TALAS**

**Okky Wahyu Pamungkas**  
**0233010035**

## **INTISARI**

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh proporsi talas:tapioka dan penambahan Natrium Bikarbonat sehingga diperoleh produk yang bermutu dan dapat diterima oleh konsumen.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor yaitu faktor proporsi talas:tapioka yaitu (90:10), (80:20), (70:30) serta konsentrasi Natrium Bikarbonat 1%; 2% dan 3% dan masing-masing faktor diulang tiga kali.

Hasil analisis keputusan menunjukkan perlakuan terbaik proporsi talas:tapioka 80:20% dengan penambahan NaHCO<sub>3</sub> 2% yang menghasilkan keripik simulasi talas dengan kadar air 11,2745%, pati 52,3845%, serat 2,3983%, rendemen 62,569%, volume pengembangan 143,3333, Daya patah 2,9206 N/cm<sup>2</sup>. Hasil rata-rata uji hedonik menunjukkan nilai kerenyahan 4,65 (suka), warna 4,71 (suka), dan rasa 4,18 (agak suka).

Hasil analisis finansial diperoleh nilai Brake Event Point (BEP) sebesar 24,51%, atau Rp. 118.524.771,71 dengan kapasitas 38.235,6 bungkus, Pay Back Periode (PP) perusahaan 3 tahun 3 bulan, Benefit Cost Ratio sebesar 1,0707, NPV sebesar Rp. 67.903.396 dan IRR sebesar 23,112 %.

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar belakang**

Pemanfaatan talas sebagai bahan pangan telah dikenal secara luas terutama di wilayah Asia . Di Indonesia, talas sebagai bahan makanan cukup populer dan produksinya cukup tinggi terutama di daerah Papua dan Jawa yang merupakan pusat produksi talas. Pengolahan talas saat ini kebanyakan memanfaatkan umbi segar yang di jadikan hasil olahan, diantaranya yang paling populer adalah keripik talas.

Peluang pengembangan talas sebagai bahan pangan berpati, cukup besar dan terus didorong oleh pemerintah. Penggunaannya sebagai bahan makanan dapat diarahkan untuk menunjang ketahanan pangan nasional melalui program diverifikasi pangan disamping peluangnya sebagai bahan baku industri sangat luas diantaranya pada pembuatan keripik.

Pembuatan keripik simulasi bertujuan untuk memperbaiki nilai gizi dari keripik simulasi tersebut dan untuk mendapatkan hasil produk bias lebih seragam sesuai bentuk, ukuran dan rasa.

Keripik simulasi adalah keripik yang dibuat dengan tepung dari bahan baku, pengadonan tepung, pembuatan lembaran tipis, pencetakan lembaran sesuai bentuk yang diinginkan dan penggorengan (Anonymous,2005).

Pada proses penggorengan merupakan proses untuk memasak bahan pangan menggunakan lemak atau minyak pangan dalam wajan penggorengan.

Dalam proses penggorengan, minyak goreng berfungsi sebagai medium penghantar panas, penambah rasa gurih, dan penambah nilai kalori dan nilai gizi bahan pangan (Ketaren,1986)

Berdasarkan hal-hal tersebut, pada penelitian ini tersebut, pada penelitian ini dipelajari pembuatan keripik talas simulasi dengan penambahan natrium bikarbonat . Faktor yang dikaji adalah pengaruh substitusi talas terhadap tepung tapioka dan penambahan natrium bikarbonat terhadap kualitas keripik yang dihasilkan.

## **B. Tujuan penelitian**

1. Mengkaji pengaruh proporsi talas : tepung tapioka dan penambahan natrium bikarbonat terhadap kualitas fisik, kimia, dan organoleptik pembuatan keripik talas simulasi.
2. Menentukan kombinasi perlakuan terbaik antara talas : tepung tapioka sehingga dapat dihasilkan keripik talas simulasi dengan beberapa karakteristik yang baik.

## **C. Manfaat penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai cara pembuatan keripik talas simulasi dengan menggunakan formulasi talas kukus dan tepung tapioka sehingga dapat meningkatkan daya guna, nilai ekonomis, dan menganeekaragaman jenis produk olahan dari talas.